

Mittagsmenü am 21. Oktober 2024

Rindsuppe mit Leberknödel und Gemüse

- 1) Schweinsschulter knusprig gebraten
(18 Stunden Niedergarmethode)
dazu Erdäpfelknödel und warmer Krautsalat
24,-

oder

- 2) Steinpilzsauce
dazu hausgemachter Semmelauflauf
26,-

Eingegossene Gänseleber im Ganslschmalz
zum Mitnehmen 9,-

Gansbrillet (Verhackertes vom Gansl)
zum Mitnehmen 9,-

Empfehlung des Tages

- Steinpilz-Erdäpfelsuppe mit Schnittlauchöl und Kresse 14,-
Hausgemachte Gulaschsuppe 12,-
Seldgriebsuppe mit Beinschinken und Ei 7,-
Klare Wildkraftsuppe mit Sellerie, Steinpilzen, Trüffel und Kaiserknödel 14,-
Gansleinmachsuppe mit Kaiserknödel 9,-
Rindsuppe mit gebackenem Gansleberknödel und Gemüse 8,-
Saure Wurst von der Kalbspariser, Ei, Zwiebel, Kernölmarinade, Gurkerl 13,-
Eingegossene Gänseleber im Ganslschmalz dazu Nussbrot 10,-
Gansbrillet (Verhackertes vom Gansl) dazu Nussbrot 10,-
Kalbszingerlsulz mariniert, Bohnen, Zwiebel, Kürschparadeiser, Ei 16,-
Tintenfischsalat mariniert, Paradeiser, Paprika, roter Zwiebel, Petersilie 14,-
Garnelen in Cocktailsauce mit essteifer Avocado und Orangerfilets 16,-
Hausgebeizter Lachs auf cremigen Eierschwammerl-Trüffelrudeln 19,-
Flusskrebse „Piri Piri“, Chili, Knoblauch, ofenfrisches Baguette 29,-

- Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 28,-
Kaisergranat ausgelöst auf Safran-Chili-Risotto mit Pak-Choi 38,-
Wildfleischknödel gebacken auf Rotkraut 19,-
Halbes Backhuhn, fast ausgelöst dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 25,-
Eierschwammerlsauce oder Eierschwammerlgulasch dazu Semmelauflauf 26,-
Krautfleisch vom Bauch dazu Salzerdäpfel 26,-
Krenfleisch mit Wurzelgemüse & frischem Kren dazu Salzerdäpfel 22,-
Cordon Bleu vom Kalb mit Beinschinken & Käse, Vogerl-Erdäpfelsalat 36,-
Schulterscherz mit Apfelkren & Schnittlauchsauce, Erdäpfelschmarrn 26,-
Tiakergulasch mit Gurkerl, Spiegelei und Würstel dazu Semmelknödel 26,-
Zwiebelrostbraten gedünstet in kräftigem Zwiebelsafterl 38,-
dazu frische Nudeln, Röstzwiebeln und Fächergurkerl
Gansleberknödel gebacken auf Kohlrabigemüse mit Erbsen kl. 12 gr. 20,-
Kalbsleber geröstet mit Zwiebel, Honig & Balsamico dazu Erdäpfelpüree 24,-
Kalbsleber gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-
Fleischpalatschinken mit Kalbssugo, überbacken mit Käse dazu Blattsalat 21,-
Hausgemachte Fleisch- & Grammelknödel auf Gabelkraut 19,-
Tiroler Gröstl mit Spiegelei dazu Blattsalat 18,-
Seldripperl gekocht dazu Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln 20,-
Augsburger gebraten auf Spinat dazu Erdäpfelschmarrn 18,-
Hausgemachte Ravioli mit cremigem Dotter 29,-
dazu gebratene Steinpilze, Selleriecreme, braune Butter und Parmesan
Spinat mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 17,-
Gekochter Grießstrudel in Butterbrösel dazu Zitronensorbet 12,-